ICKO
ICKOWICZ - Depuis 1947

Le fait de société « abeille-miel-apiculture », phénomène mondial, s'affirme chaque jour, pour preuve quelques signaux :

- Une récente étude de France Agrimer, sur la perception du miel par les consommateurs, démontre que le miel jouit d'une image incomparablement positive, c'est l'icône du produit naturel, sain, diététique, bon pour la santé.
- La sensibilisation du public sur la « disparition des abeilles » révèle la puissance du symbole « abeille sentinelle de l'environnement ».
- Le gouvernement se saisit des problèmes de l'apiculture et nomme un Monsieur Abeille.
- Notre Institut de l'abeille (ITSAP) prend de l'importance.
- Les grandes entreprises et administrations développent des projets apicoles au titre de crédits d'engagements écologiques.

Comme tout apiculteur, nous nous réjouissons de cette évolution qui conforte notre confiance en l'apiculture, même si nous restons conscients des préoccupations actuelles : perte de cheptel et mauvaises récoltes.

Chez Icko, nous conservons le même cap : développer notre structure pour accompagner et rester le partenaire privilégié de l'apiculture professionnelle tout en encourageant les différentes formes : pluri-active et de loisir, qui, soutiennent l'apiculture de métier.
Plus il y aura d'apiculteurs, mieux l'abeille sera défendue.

Nos récents investissements ont été consacrés à la mise en place de notre nouvel atelier de gaufrage dont les principaux bénéfices sont le gaufrage personnel en petit lot, la traçabilité et la stérilisation.

La construction d'un nouveau bâtiment de 2000 m², pourvu de quais de déchargement, a permis d'optimiser les flux et les délais de livraison et d'atteindre une capacité de stockage de 10 000 m².

Chez Api équipements, notre filiale de fabrication de matériels de miellerie et transhumance, nous continuons à innover et avons acquis depuis 13 ans, un savoir faire reconnu. Un encouragement motivant car la satisfaction du client est la meilleure récompense.

Au delà de l'aspect commercial, nous donnons aussi du sens à notre entreprise en participant aux actions de la filière et du monde apicole :

- L'exposition réalisée par l'ADAPI en collaboration avec les lavandiculteurs sur les quais de Marseille, capitale de la culture en 2013.
- L'aide au CRIEPAM pour la recherche contre le dépérissement des lavandes,
- Nos participations à de nombreuses fêtes du miel, nos collaborations avec des ruchers écoles et des associations, nos soutiens à l'Abeille Sentinelle,
- Notre aide au développement apicole de Madagascar et à sa reforestation mellifère...

Partenaire et solidaire de l'apiculture, nous sommes à vos côtés et à votre écoute.

Gabriel et Pierre ICKOWICZ

NOS ATELIERS

CADRES

LE STOCK

CIRE

API ÉQUIPEMENT

VERRE

L'EXPÉDITION

ADMINISTRATIF ET COMMERCIAL

DIRECTION

COMMERCIAL

INTERNET

LE MAGASIN

Le magasin de BOLLÈNE se situe à 500 mètres de la sortie Bollène de l'autoroute A7.

Nous vous y accueillons du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30 et le samedi de 8 h 30 à 12 h.

COMPTABILITÉ

QUALITÉ

LA SOCIÉTÉ

AUTRES MAGASINS

ICKOWICZ SAS
Magasin d'Uchaud
30, voie Domitienne (route de Bernis)
30620 UCHAUD
Tél. / Fax : 04 66 71 59 41
Email : uchaud@icko-apiculture.com

Ouvert du lundi au jeudi :
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
Situé à 12 km de Nîmes et 35 km de Montpellier

API ALSACE ICKOWICZ
60, route de Sélestat - 67600 MUSSIG
Tél. : 03 88 85 02 02 - Fax : 03 88 85 02 01
Email : apialsace@icko-apiculture.com

NOUVEAUX horaires d'ouvertures :
Du lundi au vendredi de 9h à 12h / 13h30 à 18h
Samedi de 8h30 à 13h

ICKO GSO
23, chemin de Bel Air - 31220 CAZÈRES
Tél. : 06 77 65 33 92 - Fax : 05 61 97 64 42
Email : gso@icko-apiculture.com

Ouvert du mardi au vendredi :
8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30
Le samedi : 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h

SOMMAIRE

LA CIRE D'ABEILLE

Cire d'abeille gaufrée 8
Fonte d'opercules et cire épurée 9
Cérificateurs et chaudières 10 et 11
Cuve de fonte et machines à gaufrer 12 et 13
Moules, mèches et thermomètres 14 à 16

LA RUCHE

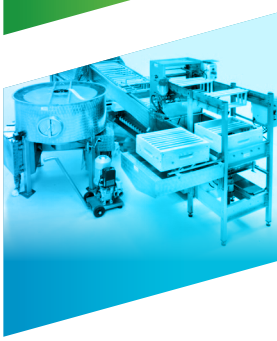
Les ruches montées et kit mi-bois Rucheco 19
Les éléments Rucheco 20
Les ruches montées et kit tenons Rucheco 21
Les ruches montées et kit Tradition 22
Les éléments Tradition 23
La ruche Warré 24
Les ruches spéciales 25
Les ruches plastiques Nicot 26 et 27
Les cadres bois 28 et 29
Les cadres plastiques, partitions et accessoires 30
Les grilles à reine 31
Les toits 32 et 33
Les couvre-cadres 34 et 35
Les nourrisseurs 36 et 37
Les ruchettes 38 à 40
Grilles, poignées et fixations 41
Bandes d'écartement, intercadres et entrées 42
Montage de la cire gaufrée 43
Protection bois et cire 44 et 45
Le marquage 46
Supports et accessoires 47
Sangles, agrafeuses et accessoires 48

AU RUCHER

Enfumoirs 50
Pack Rucher et combustibles 51
Lèves-cadres 52
Brosses et accessoires 53
Surveillance du rucher 54
Capture et panneaux 55
Vêtements 56 à 60
Gants et ceinturon 61
Voiles et chapeaux 62 et 63
Tabliers, T-shirt et autres 64
Élevage, système Nicot et JZ BZ 65
Cupularve, pickings, loupes 66
Marquage des reines 67
Nucléi de fécondation 68 et 69
Ruche d'élevage, couveuses et insémination 70
Récolte de la gelée royale et du venin 71
Récolte du pollen, triage et séchage 72 et 73
Récolte du miel 74 et 75
Miel en rayon 76
Récolte de la propolis 77
Hygiène de la ruche 78 et 79
Aliments complémentaires 80 et 81
Sirops de nourrissement 82 et 83
Les candis, les fondants et autres 84 et 85
Les semences et arbres à miel 86

TRANSHUMANCE - MANUTENTION

Easyloader 88 et 89
Bonapi 90 et 91
Apilift et filet de transhumance 92
Apihand 93
Brouettes 94
Diable à fûts, pinces et transpalettes 95
Diables et gerbeurs 96



LA MIELLERIE

Miellerie en continu : Désopro, Honey Gold, Transcap, Sprinpro, Spinfloat 98 à 103
Couteaux, herses et accessoires 104
Pack Miellerie, petits outillages et accessoires 105
Bacs à désoperculer 106 et 107
Machines à désoperculer 108 et 109
Extracteurs amateurs et semi-pro 110 à 113
Extracteurs professionnels 114 et 115
Centrifugeuses 116
Extruder, fondoirs et pressoirs 117
Bacs décanteurs, alarme et basculeurs 118
Pompes à miel et homogénéisateur 119
Maturateurs 120 et 121
Filtration et accessoires 122 et 123
Défigeurs, Thermomel, étuves 124 et 125
Mélangeurs 126
Réfractomètres et déshumidification 127
Doseuses, capsulatrices, étiqueteuses 128 à 130
Étiqueteuses et capsulatrice 131
Robinetterie et tuyau 132

L'EMBALLAGE

Pots en verre 134 à 139
Pot PET 139
Bouteilles en verre 140 et 141
Enolmatic 141
Capsules 142 et 143
Pots en plastique 144 à 146
Les cartons de conditionnement 146
Les sacs et sachets 147
Les coffrets et paniers 148 et 149
Les seaux, cuves et fûts 150
Bouillottes, boites et pinces à étiqueter 151
L'emballage pour gelée royale et cuillères 152
Les verseurs 153
Les étiquettes 154 à 160

LA BOUTIQUE

Bonbons, sucettes et nougats 162 et 163
Pain d'épices, nonnettes et biscuits 164
Vinaigres de miel 165
Hydromels, Cervoises et accessoires 166
Gelée royale, pollen et propolis 167
Savons 168 et 169
La gamme Melisens 170 et 171
La gamme Propolia 172
La gamme Bee'nice et Polenia 173
Propolair, huiles essentielles et encaustique 174
Livres, DVD et jeux 175 à 178
Panneaux, bâches et mugs 179
Ruche pédagogique et gadgets 180
Affiches, posters et cartes postales 181 et 182

LA CIRE D'ABEILLE

- La cire gaufrée
- La fonte d'opercules
- La cire épurée
- Les cérificateurs
- Les chaudières
- Les machines à gaufrer
- Les moules
- Les thermomètres
- Les mèches
- Les moules à bougie

La cire d'abeille gaufrée

Grenoble 1975 • Médaille d'Or • Apimondia •

AGRÉMENT SANITAIRE

NOTRE NOUVEL ATELIER DE FONTE ET DE GAUFRAGE EST OPÉRATIONNEL !

Plus de garanties sur la qualité : l'agrément sanitaire (FR.019.713) que nous avons obtenu par la DDPP vous garantit des cires stérilisées indemnes de germes de toutes maladies.

Si vous apportez votre cire d'abeille, vous ne payez que le gaufrage. Un déchet de 5 % environ sera retenu selon l'état de propreté de votre lot.
Lorsque vous commandez votre cire ou votre gaufrage à façon, n'oubliez pas de préciser le modèle ou la dimension que vous souhaitez.

La cire "Standard"

Nous garantissons notre cire gaufrée 100 % pure d'abeille sans additif ni colorant.
La couleur et l'odeur peuvent ainsi varier selon les provenances.
Notre procédé de gaufrage par extrusion et laminage garantit des feuilles rigides mais non cassantes.

AA001 Cire gaufrée

AA021 Gaufrage à façon

La cire "Sélection"

Pour répondre à la demande de nombreux apiculteurs, nous avons créé la **cire Sélection** répondant au cahier des charges suivant :

- **Cires provenant d'opercules de hausses**
- **Ruches non traitées au coumaphos depuis au moins 2 ans**
- **Hausses conservées sans paradichlorobenzène, depuis au moins 2 ans.**

AA01Selec Cire gaufrée Sélection

AA021Selec Gaufrage à façon Sélection

Lorsque vous apporterez votre cire Sélection en pain nous vous demanderons de signer une attestation sur l'honneur mentionnant les critères ci-dessus énoncés.

La cire Bio "AB"

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nous sommes contrôlés et certifiés par l'organisme labellisateur Ecocert pour la cire gaufrée et le gaufrage à façon conformes aux cahiers des charges de l'Agriculture Biologique.

AA001Bio Cire gaufrée Bio

AA021Bio Gaufrage à façon Bio

Pensez à vos certificat et licence lorsque vous apportez de la cire bio

Gaufrage lot personnel à partir de 80 kg :

Pour répondre aux demandes de plus en plus nombreuses d'apiculteurs désirant faire gaufrer leurs propres cires, nous avons conçu notre atelier avec des cuves et des machines permettant de gaufrer la quasi-totalité d'un lot, avec le plus petit fond de cuve possible. Grâce à cette évolution, nous pouvons gaufrer les lots personnels à partir de 80 kg.

En pratique, cela veut dire que sur le lot de cire en pains que vous nous apporterez, nous vous rendrons 12 kg environ de fond de cuve et chutes de fabrication et tout le reste en feuilles gaufrées. Cette quantité dépendant du déchet et de la perte de fabrication (environ 5%). Un supplément forfaitaire est demandé pour le gaufrage de chaque lot personnel, il est donc dans votre intérêt de fournir le lot le plus important possible, pour cela vous pouvez vous grouper entre apiculteurs pour constituer le lot et, du même coup, partager le forfait.

AA035 Forfait gaufrage lot personnel, en plus du gaufrage à façon AA021 - selon tarif dégressif

Informations utiles :

BÉNÉFICIEZ DU TARIF DÉGRESSIF

Dimensions standards

Dadant corps : 26 x 41 cm - 10 feuilles/kg
Dadant hausse : 13 x 41 cm - 20 feuilles/kg
Langstroth : 20 x 42 cm - 13 feuilles/kg
Voirnot corps : 32 x 32 cm - 10 feuilles/kg
Voirnot hausse : 16 x 32 cm - 20 feuilles/kg
Layens : 36 x 30 cm - 10 feuilles/kg
Warré pour cadre : 18 x 26 cm - 22 feuilles/kg
Warré pour barrette : 20,5 x 28,5 cm - 18 feuilles/kg

Gaufrage standard : 800 alvéoles/dm² = 5,37 mm
Gaufrage mâle : 490 alvéoles/dm²
Gaufrage petites alvéoles : 900 alvéoles/dm²

Conditionnement en carton de 1 kg ou 5 kg.

A01P

La cire d'abeille gaufrée

La cire ionisée

Suite à la demande polynésienne, nous disposons dorénavant de cire ionisée, traitée aux rayons Gamma.
Nous tenons uniquement en stock de la cire Bio ionisée mais nous pouvons traiter également tout autre type de cire sur demande.

N'hésitez pas à nous demander un devis : commercial@icko-apiculture.com.

Chaque lot de cire ionisée dispose d'un certificat attestant la ionisation et peut également disposer d'un certificat sanitaire suivant la destination.

AA500 Ionisation rayon Gamma 10 kGy
AA550 Certificat sanitaire

NB : la cire bio ionisée ne peut pas être utilisée en apiculture AB.

Les suppléments suivants se rajoutent au tarif de la cire gaufrée ou du gaufrage à façon.

AA041 Supplément dimensions spéciales
Si vos dimensions sont différentes des standards.
Pas de supplément pour les dimensions combinées entre Dadant et Langstroth.
Par exemples : 13 x 42 ou 20 x 41.

AA043 Supplément cire à section
Destinée au montage des sections, la cire à section contient 28 feuilles : 13 x 41 par kg au lieu de 20 feuilles. Plus fine, elle améliore la qualité de votre miel en rayon.

AA045 Supplément gaufrage alvéole de mâle à 490 alvéoles/dm² = 6,5 mm
La cire alvéole de mâle à 490 alvéoles/dm² est utilisée pour augmenter la population de faux bourdons dans les ruches, dans le cadre d'un programme de sélection ou pour le piégeage des varroas. Les cadres de hausses bâtis en alvéoles de mâle sont plus faciles à désoperculer et le miel plus facile à extraire. Ils sont aussi plus solides car la feuille de cire gaufrée est plus épaisse.
Disponible en 26 x 41, 20 x 42 et 13 x 41 (9 feuilles/kg en 26 x 41).
Autres dimensions, nous consulter.

AA049 Supplément pour gaufrage petite alvéole à 900 alvéoles/dm² = 5 mm
De nombreuses expériences en France et aux USA (www.beesource.com) démontreraient que le varroa était absent dans les rayons avec des alvéoles de petites dimensions. Le manque d'espace entre la larve et la paroi génerait son développement.
Disponible en 26 x 41, 13 x 41 et 20 x 41 et sur commande pour les dimensions spéciales.

Fonte d'opercules

+ Fonte de vos opercules en lot personnel.
Grâce à notre équipement industriel nous pouvons fondre très rapidement vos opercules et en obtenir le meilleur rendement.
Confiez-nous vos lots, un tarif avantageux vous sera appliqué.
À partir de 150 kg

CIRE D'ABEILLE BRUTE, BRÈCHES, OPERCULES

ACHAT

Nous rachetons vos cires d'abeille en pain, vos brèches et vos opercules (siret obligatoire).

VENTE

Pour quelques kilos ou pour un container de 20 tonnes, nous répondons à vos demandes et vous proposons le produit adapté à vos besoins. Toutes nos cires sont contrôlées et garanties pures d'abeille.

Apportez vos vieux rayons et vos opercules, nous vous les rachetons ou bien leur apport servira de contre-partie pour votre gaufrage à façon.

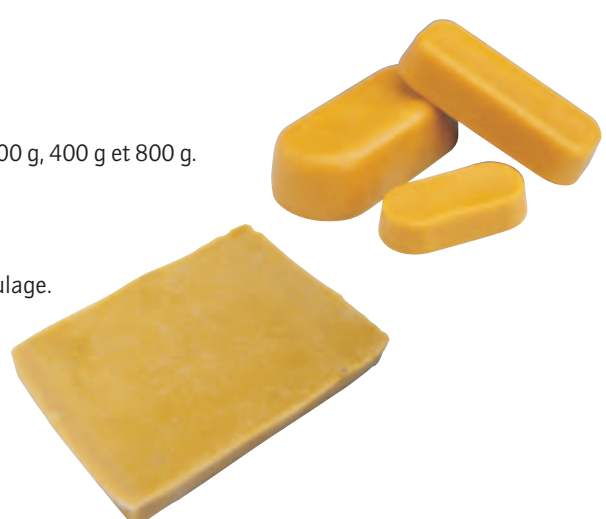
AB001 Fonte de brèches
AB011 Fonte d'opercules

Cire épurée

Pour vos ventes au détail, nous vous proposons nos petits pains de cire épurée de 200 g, 400 g et 800 g.
AC012 Cire d'abeille épurée (le pain de 200 g)
AC014 Cire d'abeille épurée (le pain de 400 g)
AC016 Cire d'abeille épurée (le pain de 800 g)

Si vous apportez de la cire en pains brute, vous ne payez que l'épuration et le moulage.
AC0012 Épuration et moulage à façon en pain de 200 g
AC0014 Épuration et moulage à façon en pain de 400 g
AC0016 Épuration et moulage à façon en pain de 800 g

AC017 Cire d'abeille filtrée en vrac (le kg) - en plaque de 2,5 kg environ



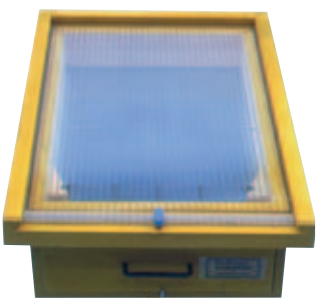
Fondre la cire

LES CÉRIFICATEURS

Les cérificateurs sont très efficaces dans les régions ensoleillées et produisent une cire parfumée de 1ère qualité.
Une technique simple, économique et **ÉCOLOGIQUE** que nous vous conseillons.

NOUVEAU

AD018 Cérificateur Éco
Bac plastique, plateau et moule inox, couvercle en verre acrylique absorbant la chaleur et la régénérant de manière optimale.
Dimensions totales : 41 x 61 x 20,5 cm.
Plateau inox : 34 x 39 cm.



AD0045 Cérificateur Solarwax
Coffre en bois. Vitrage synthétique.
Idéal jusqu'à 50 ruches.
Dim. : 45 x 50 cm
AD0046 Pied tournant pour Solarwax

LE PLUS ÉCONOMIQUE ET LE PLUS VENDU

AD006 Cérificateur en tôle galvanisée
Avec pied. Double vitrage. Simples parois sans isolation.
Dim. : 70 x 70 cm.

AD010 Cérificateur inox
Pied très stable et cérificateur orientable.
Dim. intérieures : 640 x 640 x h 270 mm.
Poids 30 kg.

PROFESSIONNEL

AD009 Cérificateur géant Inox
Double paroi avec isolation polystyrène, double vitrage.
Pieds métalliques.
Dim. : 100 x 100 cm.

CHAUFFAGE DES CHAUDIÈRES

AD0042 Steam Master
Ce générateur de vapeur s'adapte sans modification à toute chaudière au gaz, en introduisant le tuyau de vapeur dans l'orifice servant au remplissage de l'eau.
Sa contenance de 5 litres d'eau lui confère une grande autonomie et vous libère de toute surveillance. STEAM MASTER s'arrête automatiquement lorsque l'eau est toute consommée.

AD004 Réchaud à gaz pour chaudières.

CHAUDIÈRE PLASTIQUE

AD0010 Chaudière plastique
Capacité de 33 litres avec panier de 20 litres.
Support en métal, moule rectangulaire, générateur de vapeur inclus, 1400 W, 4 litres, 2h de vapeur.

NOUVEAU

Fondre la cire

Chaudières professionnelles PROWAX

- Fabriquées en tôle forte, entièrement galvanisées, les chaudières **PROWAX** permettent la fonte rapide des opercules, des vieux rayons et la stérilisation des cadres.
- Le foyer en briques, conçu pour le chauffage au bois, peut aussi recevoir un brûleur au gaz ou au fuel. Le maximum des calories est récupéré dans la double enveloppe par laquelle sont évacuées les fumées.
- La cuve basculante est très pratique pour écouler la cire épurée, en toute sécurité.
- Multi usages : les chaudières PROWAX sont utilisables pour stériliser les conserves, cuire des aliments pour le bétail…

AD0037 Prowax 100 litres - Ø 600 H 1000 mm
AD0038 Prowax 200 litres - Ø 750 H 1400 mm
Capacités supérieures, nous consulter.

POUR LES VIEUX RAYONS ET LES OPERCULES

Produite par une faible quantité d'eau, la vapeur fera fondre rapidement brèches et opercules.

Les chaudières rondes

AD0015 Chaudière Vaporelec
Chaudière 115 litres électrique.
Ø 525 mm.
Hauteur 95 cm.
Récipient pour l'eau 20L.
2000 Watts - 220 volts.
Thermostat de 0°C à 110°C.
Poids 23 kg.

MODÈLE ÉCONOMIQUE

AD004

AD0014 Chaudière CERAVIT
Ø 470 mm. H 600 mm.
Contenance 10 cadres de corps.
Couvercle simple.
AD004 Réchaud à gaz pour chaudières.

Les chaudières rectangulaires

Chaudière simple cuve
Hauteur totale 840 mm. Cuve : 580 x 420 x 610. Panier : 530 x 335 x 440.
Brûleur compris propane butane.
AD0040 Chaudière simple cuve

Chaudière double cuve
Hauteur totale 808 mm. Cuve : 588 x 518 x 618. Panier : 445 x 372 x 440.
Brûleur compris propane butane.
AD0041 Chaudière double cuve

Fondre et gaufrer la cire

CUVE DE FONTE ET DE DÉCANTATION

Cuve et couvercle calorifugés.
- Cuve intérieure avec fond à vidange totale.
- Écoulement latéral pour la cire propre.
- Isolation polystyrène et double peau Inox brossé pour la cuve et le couvercle.
- Chauffage par résistance Inox thermostatée 2 kW directement dans le bain de cire.

POUR LA CIRE EN PAINS ET LES OPERCULES

AD100 Cuve de fonte Inox 200 litres
AD101 Cuve de fonte Inox 400 litres

AD100S Support pour cuve 200 litres
AD101S Support pour cuve 400 litres
Hauteur prévue pour écoulement dans le fondicire.

CHAUDIÈRE BASSIGNY

Capacité : 304 litres
Chauffage par brûleur fuel (brûleur non fourni).
Étanchéité du couvercle par joint d'eau éliminant tout risque de montée en pression.
Pliage de la cuve adapté à une production rapide de vapeur.
Cuve extérieure en tôle d'acier épaisseur 4 mm, cuve intérieure en inox épaisseur 2 mm.

AD0039
Chaudière Bassigny avec paniers Dadant

NOUVEAU

POUR LES VIEUX RAYONS ET LES OPERCULES

LES MACHINES À GAUFRER À CYLINDRES GRAVÉS

Manuelle

GAUFRI-WAX 280 x Ø 55 mm
AD084 Gaufri-Wax alvéole std. 5,37 mm
AD0841 Gaufri-Wax alvéole mâle. 6,50 mm
AD0842 Gaufri-Wax petite alvéole. 4,90 mm

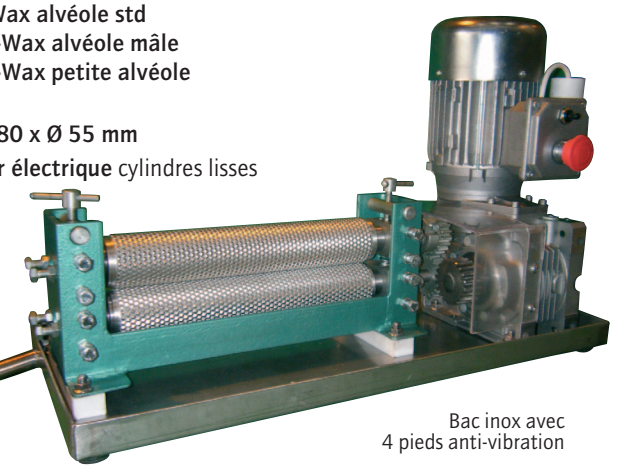
LAMIN-WAX 280 x Ø 55 mm
AD080 Laminoir manuel cylindres lisses

Electrique

GAUFRI-WAX 280 x Ø 55 mm
AD086 Gaufri-Wax alvéole std
AD0861 Gaufri-Wax alvéole mâle
AD0862 Gaufri-Wax petite alvéole

LAMIN-WAX 280 x Ø 55 mm
AD082 Laminoir électrique cylindres lisses

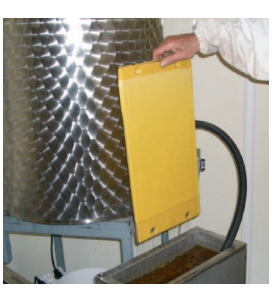
✚ La qualité de l'alliage et de la gravure est la même que celle que l'on retrouve sur les machines industrielles



Bac inox avec 4 pieds anti-vibration

Description du mode opérationnel

AD100 Cuve de fonte Inox / **AD100S** Support pour cuve de fonte / **AD103** Fondicire / **AD084** Gaufri-Wax Manuel



1 - Tremper un panneau dans la cire liquide à 75° C du fondicire.

2 - Décoller les deux feuilles de cire.

3 - Lubrifier les cylindres avec de l'eau savonneuse.

4 - Gaufrer une feuille de cire.

Gaufrer la cire

FONDICIRE

AD103 Fondicire à bain-marie
Cuve Inox double paroi (à remplir avec de l'eau).
Chauffage par résistance électrique 220 volts
thermostat de 0 à 90°C.
Robinet pour l'écoulement de la cire.
Idéale pour fondre et maintenir en température la cire
pour la préparation de gaufrage, bougies, moules, etc.
Dim. extérieures : 450 x 220 x 630 mm.
Contenance cire : 30 kg.

PROFONDEUR 50 CM

LES MACHINES À GAUFRER PAR MOULAGE

Gaufrier à refroidissement par eau

Simple et économique. Le refroidissement permet le démoulage facile des feuilles, de la matrice en silicone sans utilisation de solvant.
Les feuilles sortent sèches et au format définitif. Gaufrage précis.
Epaisseur régulière.
Mode d'emploi fourni.

Utilisation :
Couler la cire liquide sur la plaque siliconée fixe, rabattre la plaque siliconée et la maintenir pressée 20 à 30 secondes, relever, démouler.

AD110 Gaufrier Langstroth 420 x 205 mm
AD111 Gaufrier Dadant 420 x 260 mm
AD121 Gaufrier Dadant 1000 alvéoles/dm²

Matrice KEMP

Ce procédé simple vous permettra de gaufrer votre cire avec un investissement réduit.
Mode d'emploi fourni.

Utilisation :
Produire une feuille lisse par trempage comme démontré p. 10, déposer la feuille entre les deux matrices et presser avec le rouleau pour graver les alvéoles.

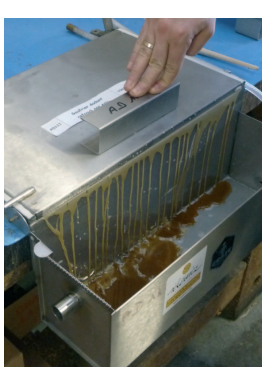
AD105 Matrice 780 alvéoles /dm² Dadant
AD106 Matrice 550 alvéoles /dm² Langstroth
AD107 Matrice 1000 alvéoles /dm² 230 x 440

Atelier artisanal avec gaufrier à eau

AD103 Fondicire
AD111 Gaufrier à eau

**Pour toutes les fabrications de feuille de cire, la température de la cire liquide doit être aux environs de 75° C.
Nous vous conseillons l'utilisation du fondicire pour obtenir de la cire décantée et à la bonne température.**

4


5

7

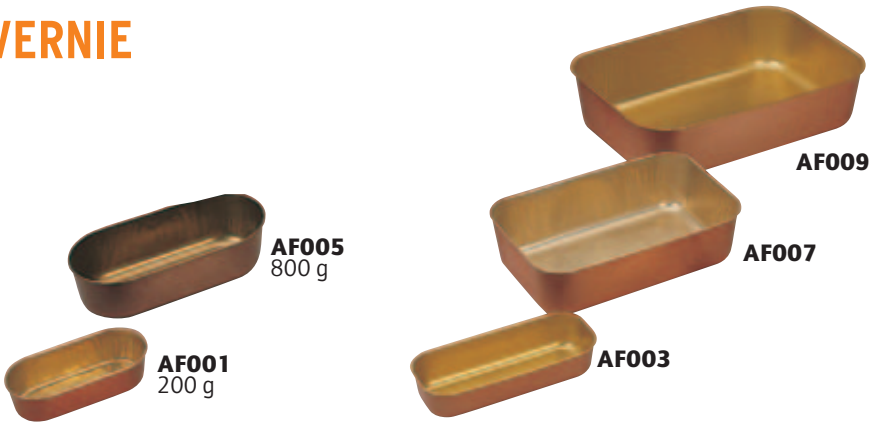
1 - Fondre la cire dans le fondicire et la maintenir à 75° C.
2 - Badigeonner les parties métalliques avec de l'eau savonneuse.
3 - Remplir la louche de cire liquide.
4 - Verser la louche sur le gaufrier.
5 - Fermer le gaufrier pendant 30 s.
6 - Soulever délicatement le capot et décoller lentement la feuille du moule.
7 - Recupérer votre feuille gaufrée.

Les moules et thermomètres

LES MOULES EN TÔLE VERNIE

Usage alimentaire

AF001 200 g, 13 x 6 x 3 cm.
AF003 400 g, 20 x 8 x 4 cm.
AF005 800 g, 21 x 10 x 6 cm.
AF007 2 kg, 27 x 17 x 7 cm.
AF009 6 kg, 36 x 24 x 9 cm.



LES MOULES EN PLASTIQUE

Démoulage facile

AF100 Moule 5 lingots 30 g.
Dim. 8 x 3 X 2 cm.

AF102 Moule 6 hexagones 30 g.
Côtés de 3 cm. Dim. 5 x 6 X 2,5 cm.

AF104 Moule 3 hexagones avec reine 30 g.
Côtés de 4 cm. Dim. 6,5 x 7 X 2 cm.

AF106 Moule reine.
Cont. de 0,5 à 1,5 kg
selon remplissage.
Dim. 26,5 x 21 cm.

✚ Pour réussir vos moulages, coulez la cire à 75° environ.

LES THERMOMÈTRES

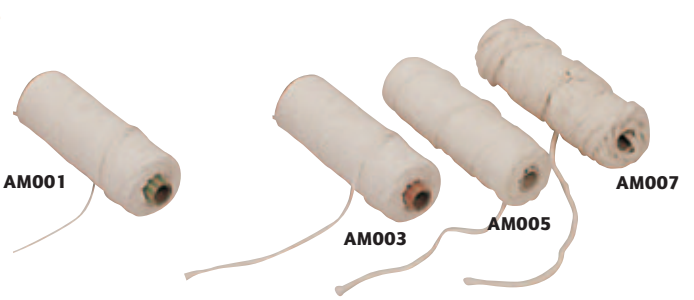
JE248 **Thermomètre stylo** agroalimentaire, lecture digitale, mesure de -50°C à +300°C. Vendu sans pile.
HE201 **Thermomètre à candi**
JE247 **Thermomètre à cadran** de 0 à 120°C.

JE249 **Thermomètre digital portable à sonde**
De -50°C à +300°C, précision 0,1°C.
Mémorisation de la température maximum et minimum.
Sonde avec fil de 90 cm.
Paramétrage de la température maximale et minimum avec alarme.
Vendu sans pile.

LES MÈCHES À BOUGIES

Bobines de 150 g

AM001	très fine – Ø 1 mm.	Env. 100 ml
AM003	fine – Ø 2 mm.	Env. 80 ml
AM005	moyenne – Ø 3 mm.	Env. 50 ml
AM007	grosse – Ø 5 mm.	Env. 35 ml



Les moules à bougies

LES MOULES À BOUGIES ET DÉCORS DE CIRE

- Découvrez toute la collection, sur nos 2 catalogues, qui comprennent plus de 300 modèles différents, tous les accessoires, les colorants, les parfums…

- Tout pour fabriquer des bougies en couleur et parfumées…
  … et pour réaliser vos modèles personnels : le silicone spécial (avec mode d'emploi fourni) pour fabriquer vos propres moules.

Moulage des bougies

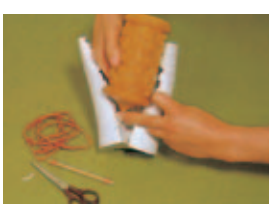
1 - Placez la mèche au centre du fond du moule en laissant dépasser 3 cm environ.

2 - Entourez le moule d'élastiques et calez-le avec des plaques de carton ou de bois pour qu'il soit bien vertical.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES EN STOCK

3 - Insérez la mèche entre les baguettes pour la tendre et la centrer.

4 - Versez la cire, ne pas dépasser 75°C pour éviter les retraits et les craquèlements.



5 - Démoulez la bougie en ouvrant le moule délicatement.

Moulage des décors

1 - Coulez la cire à 75° C.

2 - Placez la cordelette (5 à 10 cm) en l'enfonçant des 2/3.

3 - Démoulez le décor

Décorez vous-mêmes vos moules et utilisation des patines, dorures et vernis

1 - **Patine :** Appliquez la patine au pinceau sur la totalité ou sur des parties que vous voulez mettre en relief. Laissez sécher avant d'appliquer la dorure ou les vernis.

2 - **Dorure :** Appliquez légèrement avec le doigt sur la totalité ou la partie à mettre en relief.

3 - **Peintures spéciales :** Nos peintures spéciales peuvent être appliquées au pinceau. Nettoyage des pinceaux à l'eau.

4 - **Peintures avec brillants :** Appliquez avec un pinceau sur les points que vous voulez accentuer ou sur la totalité du moulage. Plusieurs couches peuvent être superposées.

5 - **Brillants :** Appliquez préalablement le vernis de finition, puis déposer les brillants sur le vernis, avant qu'il ne soit sec.

6 - **Etoiles brillantes :** Procédez comme pour les brillants.

7 - **Vernis :** Appliquez au pinceau ou trempez les articles décorés ou naturels.

Les moules à bougies

Pour décorer, vernir, patiner les bougies et les décors, nous vous proposons tous les produits et les accessoires nécessaires.

✚ Découvrez toute la collection, sur nos 2 catalogues, qui comprennent plus de 300 modèles différents, tous les accessoires, les colorants, les parfums…